KÖZLENMİŞ PATLICANLI KARNIYARIK

6 adet patlıcan
300 gr kıyma
Soğan
Sarımsak
Karabiber
Tuz
1 yemek kaşığı salça
Kaşar peyniri

Patlıcanları fırında bir kaç yerinden delerek közlüyoruz soğumadan kabuğunu soyuyoruz. İçini açıp borcama yerleştiriyoruz. Diğer taraftan kıymayı soğanı baharat ve salçanın yarısını ekleyip pişiriyoruz. Patlıcanların üzerine yerleştiriyoruz. Kalan salçaya bir bardak kaynar su ekleyip patlıcanların arasına döküyoruz. 15 dk fırında pişiriyoruz ve fırını kapatıp rendelenmiş kaşarı üzerine serpip 5 dk daha fırında dinlendiriyoruz yemeğimiz hazır.



© lezzetler.com tarif no:134897 • adı:Közlenmiş Patlıcanlı Karnıyarık • gönderen:Rukiye Doğru • indirme tarihi:29.03.2024 - 12:40